

L-CISTEINA BASE

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0038
VERSIÓN: 33321

L-Cisteína es un aminoácido no esencial. Su aplicación principal es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 845 mg/día [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			8.3° a 9.5°
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.5%
ENSAYO:			98 a 101%
PH:			4.5 a 5.5
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Pasa malla 20
RESIDUOS DE IGNICIÓN:			Máx. 0.2%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30° y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

